

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d’emploi
Instrucciones de servicio • Manual de instruções
Istruzioni per l’uso • Інструкція з експлуатації
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití • Használati utasítás
Руководство по эксплуатации



CE

Knetmaschine

Deegmenger • Machine à pétrir • Máquina de amasado • Robô de cozinha
Impastatrice • Пристрій для замішування тіста • Kneading Machine
Robot Kuchenny • Hnětač • Dagasztógép • Тестомесильная машина

KM 3323

DEUTSCH

Inhalt

УКРАЇНСЬКА

Зміст

NEDERLANDS

Inhoud

ENGLISH

Contents

FRANÇAIS

Table des matières

JĘZYK POLSKI

Spis treści

ESPAÑOL

Contenidos

ČESKY

Obsah

PORTUGUÊS

Índice

MAGYARUL

Tartalom

ITALIANO

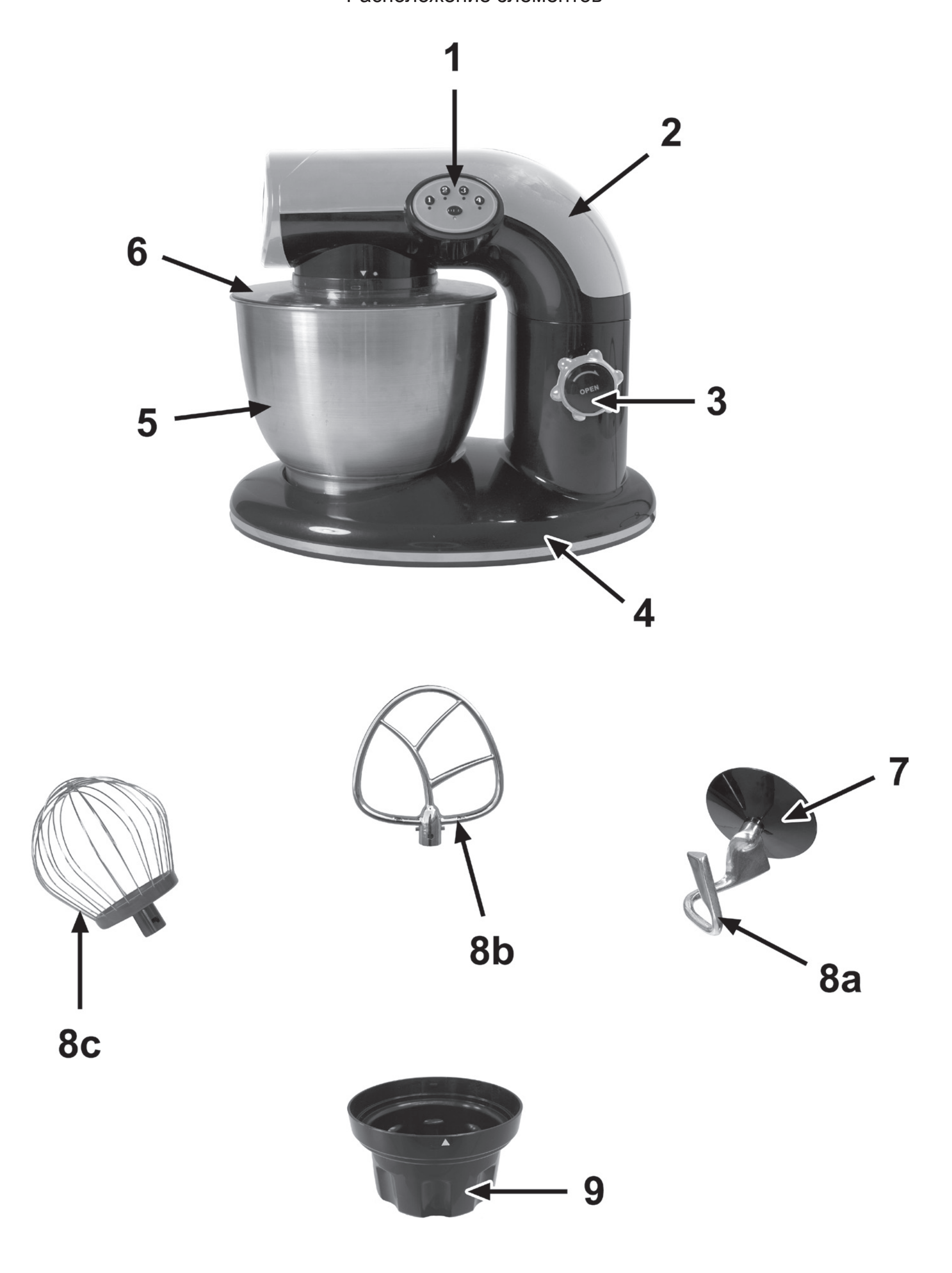
Contenuto

РУССКИЙ

Содержание

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Localização dos controlos
Posizione dei comandi • Розташування органів керування
Location of Controls • Lokalizacja kontrolek
Umístění ovladačů • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Расположение элементов



Normas generales de seguridad

Antes de usar este dispositivo, lea cuidadosamente este manual del usuario y consérvelo junto con el certificado de garantía, el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original, incluyendo el embalaje interno. Si entrega el dispositivo a terceros, incluya también el manual del usuario.

- Use el dispositivo exclusivamente para su fin y de modo particular. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
  No use el dispositivo en exteriores. Protéjalo del calor, la luz del sol directa, la humedad (no lo sumerja en líquidos bajo ningún concepto) y bordes afilados. No use el dispositivo con las manos mojadas. Si se moja el dispositivo, desenchúfelo de inmediato.
- Apague y desenchufe el dispositivo (tire del enchufe, no del cable) cuando no lo use, o cuando conecte accesorios, durante la limpieza o si se avería.
- No deje el dispositivo **sin vigilar durante el funcionamiento**. Apague siempre el dispositivo cuando salga de la habitación. Desenchufe el dispositivo.
- Compruebe regularmente si hay daños en el cable y el dispositivo. Deje de usar el dispositivo si hay daños.
- No repare usted mismo el dispositivo. Contacte con personal autorizador. Para evitar riesgos, el fabricante, nuestro servicio de atención al cliente u otro especialista cualificado debe cambiar el cable de corriente dañado con un cable equivalente.
- Use exclusivamente piezas originales.
- Tenga en cuenta las siguientes “Instrucciones especiales de seguridad”.

Niños y personas discapacitadas

- Para la seguridad de sus hijos, mantenga las piezas de embalaje (bolsas de plástico, cartones, porexpan, etc.) fuera de su alcance.

> ⚠ **¡Atención!**
> No deje que los niños pequeños jueguen con los plásticos, **debido al riesgo de asfixia.**

- Este dispositivo no está pensado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y/o conocimientos, a menos que tengan supervisión o sean instruidas sobre el uso del dispositivo por una persona responsable por su seguridad.
- Vigile a los niños para garantizar que no jueguen con el dispositivo.

Símbolos en este manual del usuario

Las notas importantes para su seguridad se indicant claramente. Preste mucha atención a las mismas para evitar accidentes y daños al dispositivo.

> ⚠ **Advertencia:**
> Advierte de riesgos para su salud, e indica riesgo potencial de heridas.

> ⚠ **Precaución:**
> Indica peligros potenciales para el dispositivo u otros objetos.

> ℹ **Nota:**
> Indica recomendaciones e información para usted.

Precauciones especiales de seguridad para este dispositivo

- Ponga el dispositivo sobre una superficie estable, plana y resistente.
- **No** conecte el dispositivo a la alimentación antes de incorporar todos los accesorios necesarios.
- No toque las piezas móviles, y espere a que el aparato se detenga.
- **No** introduzca utensilios como cucharas o espátulas ni agarre con las manos el batidor giratorio ni el gancho de amasado durante el uso. **Riesgo de heridas.**
- Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar accesorios.
- Procese exclusivamente alimentos con este dispositivo.
- No use el aparato durante más de 10 minutos seguidos. Déjelo enfriar durante aprox. 10 minutos antes de usarlo de nuevo.
- No mueva el aparato durante el funcionamiento; apáguelo siempre primero de la alimentación. Transporte siempre el aparato con ambas manos.

Conexión eléctrica

Asegúrese de que la alimentación corresponda con las especificaciones de la etiqueta identificadora.

ESPAÑOL

ESPAÑOL

Ubicación de los controles

1 Panel de control
2 Brazo oscilante
3 Mando giratorio para alzar el brazo
4 Chasis
5 Recipiente de mezcla
6 Protección contra salpicaduras del recipiente de mezcla
7 Disco protector
8a Gancho de amasado
8b Gancho de mezcla
8c Batidor
9 Cubierta protectora para el eje motor

Instalación de accesorios

1. Gire el mando giratorio (3) en la dirección de la flecha para levantar el brazo de la máquina.
2. **Para usar el batidor** (8c) acople primero la protección contra salpicaduras (6): Sujete la protección contra salpicaduras con el cuello hacia arriba.

Nota:
En la parte inferior del brazo puede ver dos muescas a izquierda y derecha (▼).

Deslice la protección contra salpicaduras con la pestaña en estas muescas y encájela girándola hacia la derecha.

Nota:
La protección contra salpicaduras no es necesaria cuando prepara masas con los ganchos de amasado o mezcla. Esto le permite añadir ingredientes durante la preparación de la masa.

3. Acople el disco protector (7) cuando use el **gancho de amasado** (8a). Evitará que la masa, al elevarse, entre en contacto con el eje motor.
Aguante el disco como lo haría con un bol. Deslice el gancho de amasado desde abajo por la apertura del disco y apriételo girándolo aprox. 90º.
4. En el extremo superior de la herramienta puede verse una muestca para el eje motor y el pin de sujeción. Monte la herramienta deseada introduciendo su extremo superior en el eje motor. Al mismo tiempo, presione y gire la herramienta hacia la izquierda para encajar el pin en el eje motor.
5. Ponga el recipiente en su lugar y gírelo hacia la derecha hasta que se detenga.
6. Ponga ahora los ingredientes.

Precaución:
No llene en exceso el aparato, la cantidad máxima de ingredientes es de 2 kg, o 1,5 litros de líquidos.

7. Presione el brazo hacia abajo ahsta que encaje en su lugar.
8. Conecte el enchufe a una toma adecuadamente instalada de 230V / 50 Hz. El testigo rojo indicará el modo espera.
9. Pulse uno de los botones de velocidad (botones 1/2/3/4) en el panel de control (1) para encender el aparato. Un LED verde mostrará la velocidad seleccionada.

Seleccione la herramienta y velocidad según la tabla siguiente:

Producto/ preparación	Cantidad máxima	Herramienta	Velocidad	Tiempo máximo de funcionamiento
Masa pesada (p.ej., masa con levadura, pastelería)	2 kg	Gancho de amasado	1 - 2	3 min
Masa media (p. ej., masa de gofres o mezcla pastelera)	2 kg	Gancho de mezcla	2 - 3	5 min
Masa ligera (p.ej., mezcla esponjosa, crep, claras batidas, nata, natillas)	2kg o 1,5 litros	Batidor	3 - 4	5 min

Cuando elija la velocidad observe también las referencias de las recetas.

Nota:

- ► Para mezclar mejor masas pesadas el aparato arranca con la velocidad 1, baja velocidad. Pasados aprox. 1,5 minutos de funcionamiento, cambia automáticamente a la velocidad 2. El LED verde indica este proceso. Vuelva a la velocidad 1 si no desea el cambio.
- ► El control electrónico de velocidad evita las sobrecargas del motor. Con una carga excesiva las RPM se reducen automáticamente en una configuración de velocidad. La indicación LED de la velocidad seleccionada se conserva.
- ► **Uso en periodos breves**: No use el aparato para amasar masas densas durante más de 10 minutos, y déjelo enfriar durante 10 minutos a continuación.
- ► Use la protección contra salpicaduras para masas líquidas.

10. Pulse el botón OFF para apagar el aparato en cuanto la masa o bola de masa se haya formado. Desconecte el aparato de la alimentación.
11. Gire el mando giratorio (3) en la dirección de la flecha para levantar el brazo de la máquina.

Nota:

El brazo incluye un conmutador de seguridad. El motor se apaga si el brazo se eleva durante el funcionamiento. Después de bajar el brazo sólo se continua el funcionamiento después de pulsar de nuevo el botón de velocidad.

12. Saque el recipiente de mezcla girándolo hacia la izquierda.
13. Suelte la masa con una espátula y sáquela del recipiente de mezcla.
14. Para liberar la herramienta del eje motor, presiónela hacia arriba y gírela hacia la derecha. Ahora podrá sacarla con facilidad.
15. Limpie las piezas usadas como se describe en “Limpieza”.

Recetas recomendadas

Mezcla esponjosa (receta básica) Velocidad 2 – 3

Ingredientes:
250g de mantequilla blanda o margarina, 250g de azúcar, 1 saquito de azúcar con vainilla o 1 saquito de citronade, 1 pizca de sal, 4 huevos, 500g de harina de trigo, 1 saquito de levadura pastelera, aprox. 1/8 de litro de leche.

Preparación:
Ponga la harina con el resto de ingredientes en el recipiente de mezcla, mezcle con el gancho de mezcla durante 30 segundos a velocidad 2, y luego aprox. 3 minutos a velocidad 3. Engrase el molde passtelero o cúbralo con papel para pastelería, llénelo con la masa y cuézala. Pruébelo antes de sacarlo del horno: pinche el pastel con un palillo de madera puntiagudo en el centro. Si la masa no se pega el pastel ya está listo. Vuelque el pastel sobre una rejilla para pan y déjelo enfriar.

Horno convencional:

Bandeja:	2
Temperatura:	Horno eléctrico: superior e inferior a 175-200º, horno de gas: Posición 2-3
Tiempo de cocción:	50-60 minutos

Puede modificar la receta según sus preferencias, por ejemplo con 100g de pasas, 100g de frutos secos o 100g de chocolate rallado. No hay límites a su imaginación.

Rollos de linaza Velocidad 1 – 2

Ingredientes:
500-550g de harina de trigo, 50g de linaza, 3/8 de litro de agua, 1 cubo de levadura (40g), 100g de requesón bajo en grasas, bien seco, 1 cucharadita de sal.
Para la cobertura: 2 cucharadas de agua

Preparación:
Ponga en remojo la linaza en 1/8 de litro de agua tibia. Ponga el resto de agua tibia (1/4 de litro) en el recipiente de mezcla, triture la levadura dentro, añada el requesón y mézclelo bien con el gancho de amasado en la velocidad 1. La levadura debe disolverse por completo. Ponga la harina con la linaza remojada y la sal en el recipiente de mezcla. Amase en la velocidad 1, y cambie a velocidad 2 y amase durante otros

ESPAÑOL

ESPAÑOL

3-5 minutos. Cubra la masa y apártela en un lugar caliente durante 45-60 minutos. Amase de nuevo, saque la masa del recipiente y forme 16 rollos con ella. Cubra la bandeja con papel para pastelería húmedo. Ponga los rollos encima, apártelos durante 15 minutos, unte con agua tibia y cuézalos.

Horno convencional:

Bandeja:	2
Temperatura:	Horno eléctrico: Superior e inferior a 200-220º (Precalentar durante 5 minutos), Horno de gas: Posición 2-3
Tiempo de cocción:	30-40 minutos

Limpieza

⚠ **Advertencia:**
- ► Desconecte de la alimentación antes de limpiar.
- ► No sumerja el aparato en agua. Puede provocar electrocución o incendio.

⚠ **Precaución:**
- ► No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- ► No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

- Use un trapo húmedo para limpiar el chasis.
- Limpie todos los accesorios extraíbles en el lavavajillas.

⚠ **Precaución:**
Los accesorios no pueden ponerse en el lavavajillas. El calor y los agentes limpiadores agresivos pueden deformar o decolorar los accesorios.

Almacenamiento

Recomendamos cubrir el eje motor si se guarda la máquina sin el recipiente de mezcla:
Aguante la tapa protectora (9) sobre el eje motor, de forma que la flecha blanca ▲ quede bajo el punto blanco ●. Gire la tapa protectora hacia la derecha hasta que se detenga. Las dos flechas blancas ▼ y ▲ deben estar enfrentadas.

Emisiones sonoras

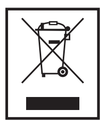
El nivel de presión sonora se ha medido en oído del usuario (LpA) en cumplimiento con DIN EN ISO 3744.
Presión sonora determinada: 75 - 85 dB(A) (sin límite)

Especificaciones técnicas

Modelo:...KM 3323
Tensión/frecuencia nominal: 230V/ 50Hz
Consumo: 1000W
Clase de protección: II
Uso en periodos breves:..................... 10 minutos
Peso neto: 5,65kg

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.



Significado del símbolo “cubo de basura”

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.